

IDENTIFIKASI RHODAMIN B PADA SAOS PEDAGANG BAKSO DENGAN METODE KROMATOGRAFI LAPIS TIPIS (KLT)

Identification of Dyes Rhodamine B on Sauces Used Traders Meatballs By The Method of Thin Layer Chromatography (TLC)

Ni Luh Nova Dilisca Dwi Putri¹, Made Sudiari¹, Anak Agung Ari Pratiwi¹

¹STIKes Wira Medika PPNI Bali

ABSTRAK

Zat pewarna adalah bahan tambahan makanan yang dapat memperbaiki warna pada makanan agar terlihat menarik. Zat pewarna alami dapat digunakan dalam pengolahan pangan, tetapi tidak dengan pewarna sintesis seperti Rhodamin B. Pemerintah Indonesia melalui Permenkes No. 239/ Menkes/ Per/ V/ 85 melarang penggunaan Rhodamin B pada makanan sejak tahun 1885. Tujuan penelitian ini untuk mengetahui kandungan Rhodamin B pada kelima saos bakso yang dijual di Jalan Seroja, Jalan Kecak dan Jalan Gatot Subroto Timur. Identifikasi pewarna Rhodamin B ini telah dilakukan dengan metode kromatografi lapis tipis (KLT). KLT merupakan teknik pemisahan campuran komponen dimana pemisahan terjadi karena perbedaan afinitas masing-masing komponen terhadap fase diam dan fase gerak. Hasil penelitian, menunjukkan nilai Rf pada sampel A, B, C, D dan E yaitu 0,96, nilai tersebut tidak sama dengan nilai Rf standar Rhodamin B, dimana nilai Rf standar Rhodamin B yaitu 0,71. Bahwa kelima saos tersebut tidak mengandung Rhodamin B. Saran untuk masyarakat agar tetap waspada mengkonsumsi makanan.

Kata Kunci : Saos, Rhodamin B, Kromatografi lapis tipis

ABSTRACT

Coloring substances is a food additive that can improve colors in food to make it look interesting. Natural dye substances can be used in food processing, but not with the synthetic dyes like Rhodamin B. Government of Indonesia through the Permenkes No. 239/Menkes/A/V/85 prohibits the use of Rhodamin B in food since 1885. The research is aimed to find out the Rhodamin B content in five types meatballs sauces that being sold at Seroja's street, Kecak's street and East Gatot Subroto's street. The identification of this dye Rhodamin B has been done by the method of thin layer chromatography (TLC). TLC is the technique of separation of mixture components where separation occurs because of the difference in affinity of each the stationary phase and mobile phase. Results of the study, showed the value of Rf on sample A, B, C, D and E is 0,96, the value is not equal of standard Rf Rhodamin B, where the value of the standard Rf Rhodamin B is 0,71. That five samples of the sauce does not contain Rhodamin B. Suggestion for the society to be aware of eating a food.

Keywords : Sauce, Rhodamine B, Thin layer chromatography.

Alamat korespondensi : Program Studi Analisis Kesehatan STIKes Wira Medika PPNI Bali
Jl. Kecak No. 9A Gatot Subroto Timur, Denpasar-Bali 80239
